INFOS PRATIQUES

Buvette de Pain et liberté
Restauration le samedi de 12h30 à 14h

VAISON-LA-ROMAINE

Renseignements : 04 90 28 86 95
Manifestation organisée par la Ville de Vaison-la-Romaine
et le Comité de bassin d'emploi Haut-Vaucluse initiative.

Design atelier**nomades**.com *Impression* Rimbaud *Papier* Cyclus Print 100 % recyclé

2011

VEN. 8 AVRIL
14h-23h

SAM. 9 AVRIL
10h-18h30

ESPACE CULTUREL
VAISON-LA-ROMAINE

DE LA GRAINE À L'ASSIETTE

ALIMENTATION
ENVIRONNEMENT
ÉDUCATION
SOLIDARITÉ
PLAISIR
SANTÉ

INVITÉ D'HONNEUR
PROFESSEUR BELPOMME

CONFÉRENCES / DÉBATS / STANDS / EXPOSITIONS
ATELIERS POUR ENFANTS / REPAS FESTIF ET BAL FOLK
ENTRÉE LIBRE

DE LA GRAINE À L'ASSIETTE

ÉDITO

Entre deux Rencontres gourmandes, voici un nouveau rendez-vous printanier destiné à nourrir notre pensée et réfléchir à d'autres façons de consommer, de semer ses graines et de garnir son assiette.
Bienvenue à Vaison-la-Romaine où, durant deux jours, on pourra échanger avec des agriculteurs, des scientifiques, des professionnels de la santé, des acteurs de l'économie sociale et solidaire, des associations et des syndicats pour trouver la recette qui nous aidera... à changer le monde !

Pierre Meffre
Maire de Vaison-la-Romaine
Conseiller régional Provence-Alpes-Côte d'Azur

VENDREDI 8 AVRIL
CE QU'IL FAUT SAVOIR POUR SE NOURRIR MIEUX ET SOLIDAIRE

14h → ATELIER DÉCOUVERTE
"L'alimentation et les jeunes" par la Ferme pédagogique de l'Oiselet (Sarrians). Des graines dans le jardin, des graines dans l'alimentation.

17h → CONFÉRENCE-DÉBAT
"Comment les collectivités locales peuvent contribuer à maintenir une agriculture respectueuse de l'environnement et promouvoir les circuits courts."
Avec Pierre Meffre (Maire de Vaison-la-Romaine), Anne Meffre (La Fredon), Jacques Pouly (Association Semailles), Graham Whittington (Association Court-circuit), Delphine Ducœurjoly (ingénieur et formatrice auprès des collectivités, auteur du "Guide pratique pour une restauration collective bio"), Michel Apostolo (porte-parole de la Confédération paysanne Paca).

19h → CONFÉRENCE
"Santé et environnement", par le professeur Dominique Belpomme, cancérologue reconnu mondialement, président de l'Association pour la recherche thérapeutique anti-cancéreuse et expert en santé environnementale.

SOIRÉE FESTIVE
VENDREDI 8 AVRIL

20h30 → **Repas gourmand suivi d'un bal avec les Faucons Folk.** Au menu : produits de saison et de terroir, issus de producteurs locaux. Tarif repas et bal : 15 € ; bal seul : 5 €.

Réservation au Comité de bassin d'emploi, au 04 90 28 86 95 ou CBE, 9 rue colonel Parazols, 84 110 Vaison-la-Romaine, avant le 3 avril.

SAMEDI 9 AVRIL
ÉCHANGER ET DÉBATTRE POUR AGIR ENSEMBLE

10h à 11h → TABLE CITOYENNE
"Citoyens-consommateurs : un autre modèle respectueux de l'humain et de l'environnement."
Je consomme autrement, quels impacts, quelles pratiques, comment je m'engage pour faire changer nos habitudes ? Venez témoigner et faire part de votre expérience.

11h30 à 12h30 → CONFÉRENCE
"De la graine à l'assiette. De quels OGM parlons-nous ?" par Cybèle Brazzi, docteur en biologie et animatrice en sciences du vivant et environnement.

14h30 à 15h30 → CONFÉRENCE
"Rhumatismes... Et si votre alimentation était coupable ? d'après la troisième médecine de Jean Seignalet", par le docteur Jean-Pierre Poinsignon, rhumatologue.

16h30 à 17h30 → DÉBAT
"De la viticulture conventionnelle à la biodynamie : un parcours."
Les coopérateurs de la cave de Villedieu, Pierre Joly (Domaine La Roche Buissière à Faucon), Frédéric Daumas (Domaine Saint-Apollinaire à Puyméras) et François Vallot (Domaine du Coriançon à Vinsobres) témoignent. À l'issue du débat, les viticulteurs feront déguster leurs vins.

ATELIERS ENFANTS

10h - 18h → **"Sculpter la nature !"** avec l'association Art et développement concepts.
"Sculpture sur fruits et légumes", avec La courte échelle et la Ferme de l'Oiselet.

CONFÉRENCES FLASH
20 MIN POUR S'INFORMER 10 MIN POUR QUESTIONNER

11h → **"Manières de table à Rome : banqueter au jardin, de Pompéi à Vaison-la-Romaine"** par Éric Morvillez, maître de conférence, docteur en archéologie et histoire de l'art.

11h30 → **"Le jardin biologique"** par Laurent Urban, professeur en physiologie végétale et agronomie.

14h → **"Une assiette sans pesticides"** par Jean-Claude Leyraud, porte-parole de la Confédération paysanne Vaucluse.

14h30 → **"Produire localement, consommer localement : les Amap..."** par Emmanuelle Vande Kerckhove (réseau Alliance Provence).

15h30 → **"Coopérative : engagement éthique au service des producteurs"** par Dominique Senecal (réseau Biocoop).

16h → **"La disparition des abeilles demain. Quels futurs pour l'homme ?"**

DÉCOUVRIR ET PARTAGER

10h à 12h30 → **"De la cueillette à l'assiette"**
Atelier pratique pour récolter, cuisiner ensemble puis déguster les plantes sauvages comestibles, proposé par Cathy Charmetant.
Sur inscription avant le 3 avril, au 04 90 28 86 95.

15h → **"Manger bio sans se ruiner : mode d'emploi"**
Atelier d'échanges et de dégustation, par Liliana Milosavljevic, animatrice santé-alimentation, (association Journée fertile).

16h → **"Goûter !"** préparation et dégustation d'un en-cas bio, avec Béatrice Roux.

SE DOCUMENTER **Expositions et stands d'information** Librairie Montfort, Ferme de l'Oiselet, Pain et liberté, Journée fertile, Art de vivre, Autour du réseau goutte d'eau, Nature et éléments (magasin Biocoop), Maison familiale rurale de Richerenches...